



Entrées :

- Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées** 21 €
En chaud et froid autour des influences japonaises
- Bouchées de tartare de bœuf aux salicornes fumées minute, asperges blanches des Landes grillées** 26 €
Crèmeux d'asperges et haddock, émulsion à l'huile d'amandon de prune
- Foie gras de Canard des Landes mi-cuit « boucané » et gelée de piment béarnais** 26 €
Chutney de mangue et piquillos, brioche toastée

Plats :

- Poisson de la criée cuit en vapeur douce, asperge blanche au guanciale et crumble de cacahuètes** 31 €
Mousseline de poisson et crèmeux tiède d'asperges blanches, sabayon à l'ail des ours
- Longe de Thon rouge grillée et posée sur une tranche de Hure croustillante** 35 €
Barigoule d'artichaut et champignons légèrement tomatée, gribiche tiède relevée de coquillages
- Pigeonneau de la Ferme au Grit laqué au jus d'oignons doux, cuisse confite et abats en croquette** 41 €
Légumes printaniers dans un consommé de pigeon au thé fumé
- Coffre d'agneau de Lait Amatik farci au vert, sucrine braisée et à la braise** 36 €
Collier d'agneau de sept heures, gnocchis aux herbes

Fromage

- D'un bout à l'autre des Pyrénées** 17 €
Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle

Desserts :

- Raviole d'ananas,** 14 €
Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada
- Sphère croquante au chocolat et cacahuètes de Soustons,** 14 €
Mousse tiède au chocolat au chocolat caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer
- Sphère au chocolat blanc, confit de yuzu d'Eugénie Les Bains, crèmeux au thé vert matcha.** 13 €
Sorbet au citron de Bahus Soubiran
- Fraises confites comme « un arrasimat », rhubarbe et fraises** 14 €
Sorbet Ogeu verveine menthe, arlette caramélisée, crème à la verveine et mascarpone

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET DANS DE RARES CAS D'UNION EUROPEENNE